

Sidra com padrão tecnológico diferenciado: uma avaliação junto ao setor produtivo da maçã brasileira

Nos últimos três anos, a Embrapa Uva e Vinho tem implementado ações de pesquisa visando gerar conhecimentos e aprimoramentos tecnológicos que possam contribuir, de forma efetiva, para o aumento da qualidade e da competitividade da sidra nacional. Como resultados dessas ações, baseando-se em um processo de fermentação natural realizada em autoclaves, nos anos de 2010 e 2011, foram elaboradas duas sidras com padrão qualitativo diferenciado (Figura 1). O trabalho é realizado por uma equipe de diversos pesquisadores e analistas, liderados pelo pesquisador César Luís Girardi.

(RS), Fraiburgo (SC), São Joaquim (SC) e Vacaria (RS) (Figura 2). Os resultados das análises visual, olfativa e gustativa, realizadas por especialistas do setor privado, permitem inferir que, de maneira geral, os produtos elaborados pela Embrapa tiveram uma avaliação qualitativa muito superior, em comparação com sidras comerciais (fermentados de maçã gaseificados artificialmente). Essa qualidade superior pode ser atribuída, sobretudo, à seleção de matéria-prima adequada e ao emprego de alta tecnologia de processamento, a qual é muito similar à utilizada na fabricação de espumantes moscatéis.

Os detalhes sobre o processo de elaboração dos produtos da Embrapa, bem como os procedimentos e os resultados relativos aos painéis sensoriais estão apresentados na Circular Técnica 91 (LAZZAROTTO et al., 2012). Nessa publicação, são descritos o processo e as principais características das sidras elaboradas pela Embrapa utilizando a tecnologia citada. A Circular Técnica também aborda aspectos referentes à qualidade do produto, bem como a necessidade de se criar uma nova designação ao fermentado de maçã, procurando minimizar a depreciação do termo “sidra” e visando desenvolver o mercado brasileiro para o consumo de uma bebida derivada de maçã com alta qualidade.

Fig. 2. Os painéis sensoriais realizados em Caxias do Sul (a), Fraiburgo (b), São Joaquim (c) e Vacaria (d).





Fig. 1: As sidras elaboradas pela Embrapa Uva e Vinho: Fuji (Esq.) e Gala (Dir.).

A partir desses dois produtos, no mês de agosto de 2011, foram realizados painéis sensoriais em quatro municípios referências do setor produtivo da maçã brasileira: Caxias do Sul

Diante disso, apesar da maior parte dos especialistas participantes destacar que o termo “sidra” está muito depreciado no Brasil (porque os consumidores tendem a associá-lo a um produto de baixíssima qualidade), a grande maioria deles assinalou que, produtos similares às sidras elaboradas pela Embrapa poderiam ter de média a ampla aceitação por parte dos

EBTÊXTIL

www.ebtextil.com.br
(54) 3231 7777



Sacolas e Caixas para colheita
Uniformes Industriais e Profissionais

consumidores brasileiros, incrementando o mercado nacional de produtos derivados da maçã, considerado muito baixo em relação a outros países. No entanto, para que esse consumo ocorra de forma efetiva, é fundamental definir e implementar ações estratégicas que, entre outras coisas, envolvam diversos pontos, como: modificação na denominação do termo “sidra”, para desvinculá-lo da noção de produto de baixa qualidade; ações de marketing (ênfatisando especialmente a qualidade do produto e destacando-se os diversos benefícios potenciais para a saúde e inovações na apresentação dos produtos (garrafa, rolha, rótulo etc.), de maneira similar a diversos vinhos espumantes.



Fig. 3: Foto do lançamento da

Vinho está propondo a criação de um novo PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade), denominado Malus Fresh. Essa bebida está sendo desenvolvida em parceria com a Vinícola Piagentini, apresentando boa efervescência, aroma frutado de maçã verde, cor clara e límpida com agradável sabor. Produto refrescante e inovador de baixo teor alcoólico, envasado em garrafa de pequenos volumes (187ml), apresenta-se como excelente oportunidade para a diversificação e agregação de valor na cadeia produtiva da maçã.

É importante citar que essa proposição fundamenta-se não somente na utilização do processo inovador de elaboração desse produto, mas também pelas características analíticas e sensoriais diferenciadas que o mesmo apresenta em relação às demais bebidas preparadas a partir de mosto fermentado de maçã. É pertinente assinalar que a Malus Fresh, lançada na última Expointer pelo presidente da Embrapa, Pedro Arraes, não está sendo comercializada pela Embrapa. Ela está sendo utilizada apenas em eventos para degustação e avaliação mercadológica (Figura 3). A equipe responsável pelo desenvolvimento do produto aponta, ainda, que em



lançamento da
Malus Fresh

desenvolvimento do produto aponta, ainda, que, em breve, poderão ser firmadas parcerias com a iniciativa privada para realizar os ajustes finos no processo de elaboração com vistas a ofertar o produto aos consumidores finais.

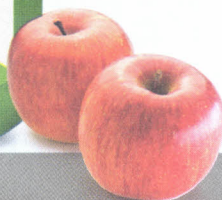
Na perspectiva de criar uma nova designação, atendendo assim uma relevante e justificada reivindicação do setor produtivo, especialmente para aumentar o portfólio de produtos e a competitividade setorial, a partir de discussões internas e de prospecção de demandas junto ao referido setor, a Embrapa Uva e

CÉSAR LUÍS GIRARDI,

pesquisador da Embrapa Uva e Vinho



**Maximizando o potencial
da sua produção.**
Da planta para a planta.



Tel.: (11) 3643 5422 | www.technes.com.br